



Siamo orgogliosi di essere certificati biologici e di aver raggiunto la neutralità carbonica.

**U**vaggio  
100% Sangiovese

**A**rea di produzione  
Chianti Classico, Toscana

**S**uolo  
Limo e argilla con considerevole presenza di scheletro

**P**roduzione  
60 qt./ha

**V**igneti  
Età delle piante Vigneti piantati nella primavera del 2000  
Densità d'impianto 7,350 piante per ettaro

**V**inificazione

Le uve, vendemmiate manualmente, subiscono una doppia selezione: in primo luogo vengono scelti i grappoli e le porzioni di grappolo, poi selezionato acino per acino grazie all'ausilio di un selezionatore ottico. Solamente gli acini perfettamente integri vengono immessi nelle vasche di acciaio o nei tini tronconi di legno per la fermentazione.

**Fermentazione alcolica** La fermentazione dura circa 20 giorni, durante i quali la temperatura dei tini viene controllata automaticamente. Vengono eseguiti rimontaggi ogni 8 ore ed i delestage la settimana. Segue la fermentazione un breve periodo di macerazione post fermentativa.

**Fermentazione malolattica** La fermentazione malolattica viene svolta in tini troncoconici di legno da 48 hl.

**Affinamento** Il vino rimane per 10 mesi in legno di cui 4 sulle proprie fecce fini. Seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

**N**ote organolettiche

Questo vino sensuale presenta note di ciliegia rossa, amarena, tabacco, spezie e liquirizia. I tannini eleganti e ben bilanciati con il frutto evidenziano un buon grado di maturazione delle uve. Il finale è lungo, succoso, fresco e piacevole, con la croccantezza e la struttura di un autentico Sangiovese di Castelnuovo Berardenga.



Jeb Dunnuck	2020	90 points
AG Vinous	2020	90 points
Gambero Rosso	2018	
Wine Advocate	2018, 2017	90 points
	2016	91 points
	2015	90+ points
James Suckling	2021	93 points
	2020, 2019, 2018,	91 points
	2015	
	2017, 2016	92 points
Wine Spectator	2019	90 points
	2015	93 points



**TOLAINI**

*Per Luigi Tolaini*

Vallenuova Chianti Classico  
DOCG

2018



[www.tolaini.it](http://www.tolaini.it)